



uovodiseppia

PALERMO

Uovodiseppia, un progetto sostenibile.

Ho imparato che la sostenibilità è un insieme di abitudini e tradizioni, di antichi mestieri e gesti familiari tramandati nel tempo. Promuoverla significa immergersi in una realtà ricca di sfumature che contribuisce a definire l'identità di un territorio.

Credo che oggi, l'ambasciatore privilegiato di un mondo sostenibile non possa che essere il cuoco, ultimo interprete di una complessa filiera di mestieri e custode della responsabilità verso i saperi e i sapori racchiusi in ogni piatto.

Essere sostenibile, per me, significa onorare le variegata possibilità offerte dalla natura e dai suoi doni, attraverso un lavoro che rispetta la cultura del luogo e le tradizioni. Questa convinzione ispira il mio rapporto con il mare che considero al pari di un meraviglioso orto. Dai suoi frutti trovano nutrimento chi li pesca, chi li compra, chi li trasforma e chi li esalta nel piatto.

Uovodiseppia sostiene la sostenibilità e la biodiversità. Non è un gioco di parole, ma un uso consapevole degli ingredienti che potrete assaggiare nel massimo della loro espressione, semplicemente perché stagionali.

Sedendovi alla nostra tavola, contribuite a questo processo, il cui obiettivo finale è restituire all'uomo il suo giusto posto nell'ambiente, riconciliando il suo rapporto con il tempo, la cultura e la natura.

A voi, il nostro più grande ringraziamento per aver scelto di sostenerci.



uovodiseppia

PALERMO

Il piatto del giorno

Dish of the day

Chiedi al nostro staff per saperne di più

Ask our staff to learn more

da 24 a 35

Menu degustazione

tasting menu

4 portate selezionate dal nostro Chef.

Vi chiediamo di indicare al nostro staff eventuali allergie e/o intolleranze

70 per persona, acqua, pane e servizio inclusi

4 courses selected by our Chef.

Please inform our staff of any allergies and/or intolerances

70 per person, including water, bread, and service

Il menù degustazione è riservato all'intero tavolo

The tasting menu is reserved for the entire table



uovodiseppia

PALERMO

Antipasti

Starter

Pescato di lenza
con tartufo nero estivo, olio EVO Trappitu

*Line-caught fish
with black summer truffle, Trappitu extra virgin olive oil*

21

Macco di fave e ricotta ^{7, 12}

Fava bean purée and ricotta cheese

16

Tartare filetto di manzo "inforchettata" ¹⁴
con il suo intingolo

*Beef tenderloin tartare "on the fork"
with its own dressing*

20

"Come una margherita" ^{1, 8}
Cous cous incucciato, filetti di pomodoro, latte di mandorla e bottarga di tonno rosso

*"Like a Margherita"
Steamed couscous, tomato fillets, almond milk and red tuna bottarga*

16

Tonno in conserva ¹⁴
Acciughe, pomodorini confit, bottarga, tonno sott'olio e carciofini

*Preserved tuna
Anchovies, confit cherry tomatoes, bottarga, tuna in oil and artichokes*

19



uovodi**seppia**

PALERMO

Primi

Main Courses

Linguina alle vongole in acqua di mare prezzemolata ^{1, 4, 13}

Linguina with clams in parsley seawater

25

Spaghetto ai tre pomodori ^{1, 9, 14}

Spaghetti with three tomatoes

16

Il nostro tortello cacio e pepe ^{1, 3, 7, 9}
con salsa di rucola selvatica

*Our cacio e pepe tortello
with wild arugula sauce*

23

"Bianco e nero in seppia" ^{1, 4, 7, 9}
Risone di grano duro, ragù al nero di seppia e ricotta al limone

"Black and white in cuttlefish"
Durum wheat risone with cuttlefish ink ragù and lemon ricotta

24

Riso, crema di tenerumi, cozze, salsa di acciughe e bottarga ^{7, 14}

Rice, tenerumi cream, mussels, anchovy sauce and bottarga

23



uovodiseppia

PALERMO

Secondi

Second Courses

Tataki sikano ⁴

Tonno, patate alla brace, pomodorini e cipolla

Sikano style tataki

Tuna, chargrilled potatoes, cherry tomato and onion

27

Baccalà al limone ^{4, 14}

servito con capperi, alici e cuore di indivia arrosto

Cod with lemon

served with capers, anchovies and roasted heart of endive

26

Manzo all'olio ^{3, 14}

servito con patate in bagna verde

Beef in olive oil

served with potatoes in green sauce

26

Uovo fondente come una Nizzarda ^{3, 7}

Soft-boiled egg à la Niçoise

20

Pesce spada scottato alla palermitana ^{1, 4, 14}

servito con zucchine alla scapece

Seared swordfish "Palermitan style"

served with marinated zucchini

25



uovodiseppia

PALERMO

Desserts

Desserts

Tiramisù ^{1, 3, 7}

Tiramisù

9

Cassata delle 2 Sicilie ^{1, 3, 7, 8}

Cassata of the Two Sicilies

10

Dolcelimone ^{1, 3, 7}

Sweet-lemon

9

Il nostro Babà e chantilly ^{1, 3, 7}

Our Babbà with chantilly

9



uovodiseppia

PALERMO

ALLERGENI

allergens

1. Cereali contenenti glutine - 1. Cereals containing gluten

2. Crostacei - 2. Shellfish

3. Uova - 3. Eggs

4. Pesce - 4. Fish

5. Arachidi - 5. Peanuts

6. Soia - 6. Soya

7. Latte - 7. Milk

8. Frutta a guscio - 8. Nuts

9. Sedano - 9. Celery

10. Senape - 10. Mustard

11. Semi di sesamo - 11. Sesame seeds

12. Lupini - 12. Lupins

13. Molluschi - 13. Molluscs

14. Anidride solforosa e solfiti - 14. Sulphur dioxide and sulphites

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al nostro personale che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

In case of allergies and/or food intolerances, please contact our staff who you will provide all the information on our food and drinks.

Possibilità di avere il piatto in versione Vegetariana, chiedere al personale

Ask to staff for dishes in Vegetarian version

Pane e servizio

Service and bread

3€

Il nostro chef utilizza pesce fresco di prima qualità proveniente da fornitori di fiducia selezionatissimi che praticano pesca etica e totalmente tracciabile. In mancanza del prodotto fresco, utilizziamo pesce congelato di altissima qualità.

Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura

(Ai sensi del reg. Ce 852/04). L'elenco completo degli allergeni presenti nel nostro menu è disponibile nel nostro locale.